



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE - "UGO MURSIA"-CARINI
Prot. 0009871 del 14/05/2024
IV (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 Maggio 2024

CLASSE: V I

INDIRIZZO: IPSEOA

Anno scolastico: 2023/2024



INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1- PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE - Composizione del consiglio di classe----- - Continuità didattica dei docenti-----	pag. 03 pag. 04
2 - PROFILO DELLA CLASSE - Allegato 1 - Elenco alunni-----	pag. 05
3 - PERCORSO FORMATIVO - Presentazione della classe ----- - Allegato 2 - Quadro sinottico dei crediti scolastici ----- - Obiettivi educativi trasversali raggiunti----- -Competenze chiave trasversali----- -Obiettivi cognitivi raggiunti----- -Standard minimi di apprendimento ----- -Attività progettuali: curriculari ed extra curriculari ----- -Metodologie didattiche: mezzi, strumenti e criteri di valutazione-----	pag. 06 pag. 10 pag. 11 pag. 12 pag. 13 pag. 15 pag. 16 pag. 17
4 – PERCORSI E ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA-----	pag. 21
5– PIANO FORMATIVO INDIVIDUALIZZATO-----	pag. 26
6 – MODULO ORIENTAMENTO-----	pag. 32
7 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	pag. 35
8- SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA-----	pag. 40
9- DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE-----	pag. 41
10- CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE-----	pag. 42
11 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE 11.1- Griglie di valutazione della prima prova scritta (Tipologie A – B – C) 11.2 - Griglia di valutazione della seconda prova scritta	pag. 68 pag. 69 pag. 72
12 – GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE a. Griglia di valutazione del colloquio orale	pag. 74
13. FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 76
14. ELENCO ALLEGATI	Pag. 77



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE COORDINATORE: Prof. ssa Sichera Laura

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA
1. <i>Chiarenza Adriana Antonia</i>	Sostegno
2. <i>Cicero Angela Maria</i>	Lingua francese
3. <i>Costanzo Vincenzo</i>	Sostegno
4. <i>Di Dio Fabio</i>	Diritto e tecniche amministrative
5. <i>Monteleone Fiorenzo</i>	Matematica
6. <i>Monterosso Francesca</i>	Lingua inglese
7. <i>Prestigiacomio Domenica</i>	Religione cattolica
8. <i>Raimondi Leonardo</i>	Scienze motorie e sportive
9. <i>Riso Napoleone</i>	MAIRC
10. <i>Santoro Michela</i>	Scienze Alimentazione
11. <i>Sichera Laura</i>	Italiano e Storia
12. <i>Viola Pietro</i>	Laboratorio Enogastronomia Cucina



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



CONTINUITA' DIDATTICA DEI DOCENTI

MATERIA	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
<i>DTA</i>	Alicò Pietro	Tumminelli Giuseppe	<i>Di Dio Fabio</i>
<i>Inglese</i>	Giacalone Biondo Angela	Grifò Barbara	<i>Monterosso Francesca</i>
<i>IRC</i>	Prestigiacomò Domenica	Prestigiacomò Domenica	Prestigiacomò Domenica
<i>Italiano e Storia</i>	Sichera Laura	Sichera Laura	Sichera Laura
<i>Lab. Serv.Enog. Cucina</i>	Scarpinata Pietro	Palumbo Simona	<i>Viola Pietro</i>
<i>Lingua Francese</i>	Rinaudo Siro	Rinaudo Siro	<i>Cicero Angela Maria</i>
<i>Matematica</i>	Biondo Ilenia	Monteleone Fiorenzo	Monteleone Fiorenzo
<i>Materia alternativa</i>	Bilello Melchiorre	Sgroi Filippo	Riso Napoleone
<i>Scienze degli Alimenti</i>	Santoro Michela	Santoro Michela	Santoro Michela
<i>Scienze Motorie</i>	Cappadona Sabrina	Raimondi Leonardo	Raimondi Leonardo
<i>Sostegno</i>			Chiarenza Adriana
<i>Sostegno</i>	Priola Sergio	Costanzo Vincenzo	Costanzo Vincenzo



Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



3 - PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Composizione del gruppo classe

La classe V sezione I risulta composta da 17 allievi, 14 maschi e 3 femmine, quasi tutti residenti nel comune di Carini. All'interno del gruppo classe sono presenti due alunni con difficoltà di apprendimento, i quali hanno seguito una programmazione differenziata, e tre alunni BES non certificati, per i quali è stato redatto il P.D.P.

Profilo comportamentale

Il comportamento degli alunni è stato sostanzialmente corretto e collaborativo. Gli allievi hanno sempre rispettato le regole scolastiche e le norme della convivenza civile, relazionandosi ai docenti in maniera positiva e cordiale. Soddisfacente il livello di socializzazione raggiunto tra pari: gli alunni sono rispettosi delle idee e dei contributi dei compagni, condividono le risorse e si aiutano reciprocamente.

Dal costante monitoraggio delle assenze, risulta che la frequenza è stata regolare per la maggior parte degli studenti. Alcuni hanno fatto registrare diversi ingressi in ritardo e varie assenze, tuttavia, non così significative da compromettere la validità dell'anno scolastico.

Profilo cognitivo

La partecipazione al dialogo educativo è stata stimolante e proficua. La maggior parte degli alunni si è impegnata costantemente, dimostrando interesse e capacità di apprendimento. Tuttavia, una parte degli studenti, pur seguendo le attività in presenza, ha dimostrato poco impegno, trascurando lo studio individuale a casa. Questo atteggiamento ha evidenziato delle lacune nell'acquisizione delle conoscenze e nel raggiungimento delle competenze, in particolare nella produzione scritta.



Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



Dagli strumenti utilizzati per rilevare i livelli di partenza (test d'ingresso, questionari, colloqui informali, prove strutturate e semi-strutturate) sono emersi tre livelli di preparazione di base, stili cognitivi, abilità pregresse e tempi di apprendimento:

- alunni con conoscenze e abilità acquisite in modo apprezzabile, impegno buono, metodo di lavoro essenziale;
- alunni con conoscenze e abilità sufficienti, impegno regolare, metodo di lavoro in corso di strutturazione;
- alunni con conoscenze e abilità mediocri, impegno discontinuo, difficoltà nel metodo lavoro.

Nel corso dell'anno scolastico, soprattutto nel primo quadrimestre, la classe ha mantenuto questa sua fisionomia; tuttavia, durante il secondo quadrimestre, in vista soprattutto dell'approssimarsi dell'Esame di Stato, gli alunni hanno mostrato una maggiore partecipazione e un impegno un po' più attivo.

Ad oggi si può ritenere che i livelli raggiunti, in termini di profitto, siano buoni per alcuni, più che sufficienti per la maggior parte, appena sufficienti o mediocri per altri soprattutto a causa di un impegno poco costante.

Una nota a parte merita il discorso sulle lingue straniere il cui apprendimento negli anni è stato fortemente condizionato dal periodo della didattica a distanza, dalle interferenze della L1 e, spesso, dei regionalismi, infine dalla storia frammentaria in particolare per la lingua inglese.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



Metodologie e strategie

Durante il percorso formativo, il metodo adottato dal consiglio di classe è stato quello induttivo e deduttivo; gli insegnanti hanno cercato di stimolare nei discenti uno spirito ed una prospettiva critico- problematica, diversificando le tecniche didattiche al fine di rispondere ai diversi ritmi di apprendimento degli alunni.

Le **strategie** per raggiungere gli obiettivi disciplinari sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni, tenendo conto delle loro esigenze e delle loro capacità. Oltre alla classica lezione frontale si è fatto ricorso alla scoperta guidata e alla lezione interattiva, privilegiando le discussioni e i dibattiti, le letture di testi con esercizi di comprensione e di analisi miranti l'applicazione delle abilità acquisite, i lavori di gruppo con strategie di cooperative learning e tutoraggio.

Attraverso le sollecitazioni culturali provenienti da tutte le discipline, gli alunni sono stati indirizzati verso l'acquisizione di conoscenze e competenze applicabili non solo nell'ambito scolastico, ma anche in ogni altro tipo di approccio con la realtà.

I docenti, nella pianificazione del processo di insegnamento – apprendimento, hanno agito in coerenza con la progettazione generale della classe, nel rispetto dei ritmi di apprendimento dei discenti, in relazione alla valorizzazione delle loro potenzialità e all'interno delle linee del progetto dell'offerta formativa d'Istituto e della programmazione delle aree disciplinari.

Attività di recupero

L'attività di recupero è stata consuetudine ordinaria e permanente dell'azione didattica e si è realizzata attraverso varie modalità.

I docenti del consiglio di classe hanno effettuato attività di recupero e potenziamento in orario antimeridiano durante le abituali attività didattiche, attivando mirati interventi sul singolo alunno secondo il livello di partenza e le difficoltà manifeste.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



Livelli generali raggiunti

In linea con gli obiettivi trasversali e specifici prefissati dal consiglio di classe, i profitti a cui sono pervenuti i singoli allievi sono differenziati e rapportati alle loro capacità di rielaborazione e sviluppo di collegamenti interdisciplinari, all'autonomia operativa e alla partecipazione al dialogo educativo.

Complessivamente si distinguono i seguenti gruppi di livello:

- ✓ **Un primo ristretto gruppo**, che ha mostrato assiduità nella frequenza, partecipazione alle attività didattiche e puntualità nella rielaborazione dei contenuti, ha raggiunto buoni livelli di conoscenze e competenze e ha sviluppato un'accettabile capacità di osservazione e ragionamento.
- ✓ **Un secondo gruppo**, più numeroso, dotato di sufficienti abilità cognitive, il cui livello di attenzione e la motivazione allo studio sono stati sollecitati mediante lo stimolo della "valutazione", ha conseguito conoscenze e competenze pienamente sufficienti.
- ✓ **Un terzo piccolo gruppo**, discontinuo nell'impegno a causa di una non adeguata gestione del tempo studio, con evidenti lacune pregresse e difficoltà legate ad un metodo di studio non del tutto consolidato, nell'ultimo periodo dell'anno scolastico ha raggiunto gli obiettivi minimi.

Relativamente agli alunni diversamente abili si rimanda alle relazioni dei docenti di sostegno.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



ALLEGATO 2

QUADRO SINOTTICO CREDITI SCOLASTICI

ALUNNO	TERZO ANNO ai sensi dell'allegato A al D. Lgs.62/2017	QUARTO ANNO ai sensi dell'allegato A al D. Lgs.62/2017	TOTALE dei crediti del terzo e del quarto anno ai sensi dell'allegato A al D. Lgs.62/2017
	CREDITO	CREDITO	CREDITO
1. OMISSIS			
2. OMISSIS			
3. OMISSIS			
4. OMISSIS			
5. OMISSIS			
6. OMISSIS			
7. OMISSIS			
8. OMISSIS			
9. OMISSIS			
10. OMISSIS			
11. OMISSIS			
12. OMISSIS			
13. OMISSIS			
14. OMISSIS			
15. OMISSIS			
16. OMISSIS			
17. OMISSIS			



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI

Il gruppo classe ha raggiunto, in maniera differente a seconda delle capacità e dell'impegno profuso, i seguenti obiettivi trasversali, le conoscenze e le competenze di seguito elencate:

AREA METODOLOGICA E STRUMENTALE

- **Acquisire** un metodo di studio autonomo e flessibile che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali e di continuare in modo efficace i successivi studi universitari, per potersi aggiornare lungo l'intero arco della vita;
- **Essere consapevoli** della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari ed essere in grado di valutare i principi di affidabilità dei risultati in essi raggiunti;
- **Saper compiere** le necessarie interconnessioni tra i metodi e i contenuti delle discipline oggetto di studio, acquisendo ed interpretando l'informazione ricevuta nei diversi ambiti disciplinari, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, cause ed effetti.

AREA RELAZIONALE E INTER-RELAZIONALE

- **Promuovere** negli studenti un atteggiamento positivo nei confronti della propria esistenza con riferimento alla realtà che li circonda e in particolare alla scuola, privilegiando un atteggiamento fiducioso ma critico nei confronti della società;
- **Incrementare** le capacità di relazione interpersonale nell'ambito del contesto operativo, all'insegna del rispetto delle regole, del rispetto reciproco e della collaborazione;
- **Educare** alla convivenza democratica, intesa come progressiva maturazione della coscienza, della propria identità personale e culturale e come capacità di giudizio autonomo e di scelte future consapevoli e responsabili;
- **Sviluppare** una dimensione europea della cultura e della prospettiva interculturale della formazione dei giovani, intesa come disponibilità all'accettazione consapevole di ogni forma di diversità, da quella individuale e personale a quella sociale, nella consapevolezza che ogni disparità rappresenta un'occasione di confronto e crescita personale;
- **Contribuire** alla formazione di personalità autonome, responsabili e produttive nei compiti sociali, culturali e civili;
- **Ritrovare** nel quotidiano l'etica dell'agire, acquisendo fiducia nelle Istituzioni e nei valori formativi della cultura.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI
AREA METODOLOGICA E STRUMENTALE
<ul style="list-style-type: none">- Comunicazione nella madrelingua;- Competenza digitale;- Imparare a imparare.
AREA RELAZIONALE E INTER-RELAZIONALE
<ul style="list-style-type: none">- Competenze sociali e civiche;- Imparare a imparare;- Spirito di iniziativa e di imprenditorialità.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



OBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI

ASSE DEI LINGUAGGI	ASSE STORICO – SOCIALE
<p>Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.</p>	<p>Individuare le connessioni fra la storia e la scienza, l'economia e la tecnologia, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali.</p>
<p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico.</p>	<p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono i fenomeni storici, con particolare attenzione ai fatti demografici, economici, ambientali, sociali e culturali.</p>
<p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p>	<p>Integrare la storia generale con le storie settoriali, facendo dialogare le scienze storico – sociali con la scienza e la tecnica.</p>
<p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.</p>	<p>Collegare i fatti storici ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.</p>
<p>Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese e francese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p>	<p>Approfondire i nessi fra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare.</p>
<p>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p>	<p>Applicare un metodo di lavoro laboratoriale, con esercitazioni in contesti reali che abituino a risolvere problemi concreti.</p>
	<p>Conoscere i valori alla base della Costituzione e modellare di conseguenza il proprio comportamento, partecipando attivamente alla vita civile e sociale</p>



Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità

<p>Individuare e di utilizzare le attuali forme di comunicazione multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	
<p>ASSE MATEMATICO - SCIENTIFICO</p>	<p>ASSE TECNICO – PRATICO</p>
<p>Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica.</p> <p>Possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informati nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.</p>	<p>Utilizzare le tecniche gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



STANDARD MINIMI DI APPRENDIMENTO

- ✓ Leggere e decodificare testi di vario genere, anche letterari.
- ✓ Comprendere un testo e saperne individuare i nuclei tematici fondamentali.
- ✓ Saper produrre testi scritti in una forma espressiva complessivamente corretta, in lingua italiana, inglese, francese.
- ✓ Saper rielaborare, in maniera semplice e anche personale, le conoscenze apprese per esprimersi oralmente in modo adeguato al contesto.
- ✓ Conoscere il mercato della ristorazione
- ✓ Saper costruire un menù in funzione delle diverse tipologie di pasto e delle esigenze della clientela.



Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità



ATTIVITA' PROGETTUALI CURRICULARI ED EXTRA - CURRRICULARI

VISITE DIDATTICHE - VIAGGI DI ISTRUZIONE

Per il raggiungimento degli obiettivi trasversali è stata importante la partecipazione degli alunni alle seguenti attività e iniziative della scuola di seguito elencate (alcune di queste attività sono state progettate per il modulo di orientamento intitolato

“Direzione...il mio futuro” e le attività di PCTO):

- ✓ Partecipazione al progetto “Guadagnare salute con la LILT” negli anni scolastici 2021/22, 2022/23, 2023/24.
- ✓ Visione del film "Io capitano" presso il cinema Alba di Cinisi (17-10-2023).
- ✓ Incontro informativo su “La prevenzione primaria della popolazione maschile” (07-11-2023).
- ✓ Partecipazione all’ “Orienta Sicilia” (14-11-2023).
- ✓ Visione del film "C'è ancora domani" presso il cinema Alba di Cinisi (22-11-2023).
- ✓ Attività di cineforum in Auditorium su “I temi della giustizia minorile” (27-11-2023).
- ✓ Incontro informativo AVIS (11-12-2023).
- ✓ Visita guidata presso il centro storico e i mercati di Palermo, (05-02-2024).
- ✓ Partecipazione all’ “Expocream” presso l'Hotel Saracen di Isola delle Femmine (06-02-2024).
- ✓ Visione del film "Ferrari" presso il cinema Alba di Cinisi (08-02-2024).
- ✓ Visita guidata presso il “Pastificio Evola di Corrales” e “Caseificio Giaconia” (15-02-2024).
- ✓ Partecipazione ai laboratori di “Welcome week di UniPa” (19-2-2024).
- ✓ Incontro con ex allievi nell'ambito del modulo di orientamento (26-02-2024).
- ✓ Incontro online streaming con lo chef Cannavacciuolo (06-03-2024).
- ✓ Attività di "public speaking" 24-04-2024.
- ✓ Partecipazione all’incontro informativo organizzato da LIONS sulla prevenzione



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



della violenza di genere: "Stop agli abusi stop al silenzio" (08-05-2024)

METODOLOGIE DIDATTICHE - MEZZI E STRUMENTI – CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

METODOLOGIE DIDATTICHE

A seconda delle esigenze i docenti hanno utilizzato strategie differenziate, quali:

- ✓ Lezione frontale;
- ✓ Lezione interattiva;
- ✓ Discussione dialogica guidata;
- ✓ Individuazione, all'interno delle discipline, dei nuclei concettuali fondanti;
- ✓ Apprendimento/insegnamento: sistemico, dinamico, flessibile;
- ✓ Brainstorming;
- ✓ Cooperative learning;
- ✓ Tutoring;
- ✓ Ricerca e osservazione;
- ✓ Esercizi applicativi;
- ✓ Formulazione di grafici e di mappe concettuali;
- ✓ Problem solving;
- ✓ Attività di flipped classroom
- ✓ Lavori di gruppo con presentazione del prodotto finale in vari formati;
- ✓ Videolezioni.

MEZZI E STRUMENTI

Dotazioni librarie: manuali, dizionari, testi originali in lingua, quadri sinottici, schede storiche, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, materiale didattico in copia, tabelle di composizione degli alimenti, power-point.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



Attrezzature tecniche: lavagna interattiva, collegamento Internet, video, cd, dvd.

Spazi: aula, laboratorio multimediale, palestra, auditorium, spazi esterni.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Sulla base di una concreta analisi dei bisogni e della situazione di partenza della classe, il Consiglio di Classe ha predisposto una programmazione che, attraverso frequenti verifiche formative e interventi mirati, ha consentito agli alunni di raggiungere le mete educative prefissate anche se in modo differenziato per gli alunni con difficoltà. In generale, la valutazione è stata considerata una riflessione sul percorso educativo e non un'analisi dei traguardi.

Il processo valutativo è stato distribuito nelle seguenti fasi:

- ✓ Verifica d'ingresso: attraverso la somministrazione di test e/o colloqui, al fine di sondare le conoscenze pregresse e i livelli di partenza.
- ✓ Verifica formativa: attraverso discussioni guidate e risoluzioni di problemi, per controllare ed orientare l'attività didattica, nonché una verifica della validità delle scelte didattiche operate dai docenti.
- ✓ Verifica sommativa: attraverso prove scritte e/o orali di diverse tipologie, per l'accertamento conclusivo, finalizzato alla misurazione del conseguimento degli obiettivi finali o intermedi.

Tipologia delle verifiche formative proposte agli studenti:

- ✓ discussioni e dibattiti su tematiche di riferimento ai contenuti studiati;
- ✓ discussioni guidate e non, aperte all'intera classe;
- ✓ sondaggi generali all'interno del gruppo-classe;
- ✓ esercizi scritti e orali – questionari a risposta aperta o chiusa;
- ✓ esercizi applicativi e/o esplicativi;



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

- ✓ stesura di schemi e/o mappe concettuali;
- ✓ ricerche individuali e di gruppo;
- ✓ esercitazioni alla lavagna;
- ✓ controllo sistematico delle consegne;
- ✓ correzione dei compiti assegnati.
- ✓ ricerca e osservazione;
- ✓ formulazione di grafici e di mappe concettuali.

Tipologia delle verifiche sommative proposte agli studenti:

- ✓ colloqui orali sui moduli di apprendimento;
- ✓ questionari;
- ✓ prove strutturate e semi-strutturate;
- ✓ quesiti a risposta aperta;
- ✓ relazioni su tematiche di approfondimento;
- ✓ produzione documenti e presentazioni di varia tipologia;
- ✓ risoluzione di problemi;
- ✓ analisi del testo/testo argomentativo nella lingua italiana;
- ✓ comprensione del testo in lingua straniera;
- ✓ lavori di gruppo con presentazione del prodotto finale in vari formati;

in riferimento all'esperienza generale degli studenti:

- ✓ la capacità organizzativa;
- ✓ lo spirito di collaborazione con i compagni nello svolgimento delle consegne;
- ✓ il senso di responsabilità e l'impegno;

in riferimento agli elaborati:

- ✓ la puntualità e la regolarità nella consegna degli elaborati richiesti;
- ✓ la cura nell'esecuzione;



Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



- ✓ la correttezza;
- ✓ la personalizzazione.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



4 - PERCORSI E ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA

La progettazione per l'insegnamento dell'Educazione civica è stata elaborata nel rispetto delle Linee Guida ministeriali adottate in applicazione della legge 92/2019, di quanto votato in seno al Collegio dei Docenti e successivamente elaborato dai Dipartimenti disciplinari.

Facendo riferimento al progetto approvato dal Collegio Docenti, per l'A.S. 2023-24 il consiglio di classe ha deliberato di sviluppare l'U.d.A. dal titolo "**Cittadini attivi per un mondo sostenibile**".

Il tutor designato dal consiglio di classe è il professore DI DIO FABIO.

NUCLEI TEMATICI

- 1) Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà;
- 2) Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio;
- 3) Cittadinanza digitale.



Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



UDA EDUCAZIONE CIVICA

“Cittadini attivi per un mondo sostenibile”.

LA COSTITUZIONE	
<p>Competenze PECuP 1,2,3,5,6,10,12</p> <p>Competenze chiave</p> <p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro</p> <p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale.</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</p> <p>Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</p>	<p>Obiettivi Specifici di apprendimento</p> <p>Italiano</p> <p>Saper stabilire nessi tra la letteratura ed altre discipline o domini espressivi</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti</p> <p>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Storia</p> <p>Effettuare confronti tra diversi modelli e tradizioni culturali in un'ottica interculturale.</p> <p>Analizzare criticamente le radici delle principali carte costituzionali e delle istituzioni nazionali, europee, internazionali.</p> <p>Collegare i fatti storici ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario</p> <p>Lingua francese</p> <p>Padroneggiare la lingua straniera per operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea in prospettiva interculturale</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</p> <p>Essere in grado di individuare e di distinguere i compiti e i ruoli delle organizzazioni internazionali con particolare riferimento all'Unione Europea</p>
SVILUPPO SOSTENIBILE	
<p>Competenze PECuP 2,3,5,6,10,12</p> <p>Competenze chiave</p>	<p>Obiettivi Specifici di apprendimento</p> <p>Diritto e Tecniche Amministrative</p>



Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</p> <p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p>	<p>Riconosce la problematica dell'utilizzo razionale delle risorse naturali alla luce di uno sviluppo sostenibile, che definisce in termini di aspetti salienti e di caratteristiche decisive.</p> <p>Lingua inglese Distinguere in modo chiaro tra il concetto di sostenibilità e di resilienza.</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione Riconosce la problematica dell'utilizzo razionale delle risorse naturali alla luce di uno sviluppo sostenibile, che definisce in termini di aspetti salienti e di caratteristiche decisive.</p> <p>Lab. di servizi en. - cucina Riconosce la problematica dell'utilizzo razionale delle risorse naturali alla luce di uno sviluppo sostenibile, che definisce in termini di aspetti salienti e di caratteristiche decisive.</p> <p>Religione cattolica Prendere coscienza del fatto che ciascuno è direttamente responsabile del degrado dell'ambiente e dell'ecosistema terrestre.</p> <p>Educazione motoria Comprendere la fragilità e l'equilibrio precario che caratterizza l'ecosistema terrestre, mettendone a fuoco gli aspetti determinanti.</p>
CITTADINANZA DIGITALE	
<p>Competenze chiave</p> <p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica</p>	<p>Obiettivi Specifici di apprendimento</p> <p>Matematica Comprendere le funzioni principali di Internet Riflettere sulle responsabilità e i doveri di chi naviga in Rete Riflettere sui diritti a tutela di chi naviga in Rete Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in Rete Interagire attraverso i principali mezzi di comunicazione digitale in maniera critica, consapevole e rispettosa di sé e degli altri Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale</p>



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

NUCLEO TEMATICO	DISCIPLINE COINVOLTE/ MONTE ORE	CONOSCENZE/ ARGOMENTI
Costituzione, Diritto (Nazionale e Internazionale), Legalità e Solidarietà	STORIA (4h)	Confronto tra Statuto albertino e Costituzione italiana(1Q). Il dramma delle rotte nel Mediterraneo: Visione del film "Io capitano". (1Q). L'Italia ripudia la guerra(2Q).
	ITALIANO (4H)	Sibilla Aleramo: "La presa di coscienza di una donna". La parità tra i coniugi. Il diritto di famiglia oggi in Italia (1Q) Umberto Eco, "La guerra diffusa" (2Q)
	FRANCESE (3 H)	Les institutions politiques en France.Les institutions européennes La réglementation alimentaire dans l'Union européenne
Sviluppo Sostenibile, Educazione Ambientale, Conoscenza e Tutela del Patrimonio e del Territorio	INGLESE (3 H)	Slow Food. The Mediterranean diet.
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (4 H)	Recupero delle tradizioni e valorizzazione dei prodotti stagionali e km0 Piatti ecosostenibili
	LAB. DI SERVIZI EN.- CUCINA (3 H)	I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari; I prodotti a chilometro zero, I presidi slow food.
	DIRITTO E TEC. AMMINISTR (6 H)	Economia circolare e agricoltura sostenibile, Italian Sounding
	RELIGIONE CATTOLICA (2 H)	Obiettivi dell'Agenda 2030: 08. Buona occupazione e crescita economica. 12. Consumo e produzione responsabili. "PER UN'ECONOMIA A MISURA DI PERSONA". Lo sviluppo è sostenibile? La questione della solidarietà. Profit o non profit? Rete solidale cercasi.



Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità



Cittadinanza digitale	EDUCAZIONE MOTORIA (2 H) MATEMATICA (2 H)	I vantaggi dell’attività fisica svolta in ambiente naturale Utilizzo di strumenti digitali e contenuti multimediali
-----------------------	--	--

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione interattiva. • Problem solving e problem posing. • Lavori di gruppo e di ricerca personale. • Flipped classroom. • Peer education. • Cooperative learning. • Episodi di apprendimento situato (EAS)
Strategie di verifica e valutazione	I singoli docenti hanno svolto almeno una verifica scritta e/o orale a quadrimestre sui segmenti disciplinari trattati. Per la valutazione i docenti hanno fatto riferimento alle rispettive griglie concordate in sede di dipartimento disciplinare e agli indicatori del PTOF

Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”
Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità

5 – PIANO FORMATIVO INDIVIDUALE (P.F.I.)

Nell’ambito del nuovo assetto didattico dell’istruzione professionale, il P.F.I. rappresenta uno strumento unico e uguale per tutti gli studenti finalizzato alla valorizzazione delle attitudini e delle competenze di ciascuno, come pure al superamento delle barriere sociali e personali, nel quadro della costruzione di un progetto di vita basato sul successo educativo, formativo e lavorativo.

Sulla base del D.M n.61/2017, nell’A.S. 2023-24 i tutor P.F.I designati dal consiglio di classe della quinta i, Prof.ssa Chiarenza Adriana Antonia e Prof. re Costanzo Vincenzo, hanno supportato gli studenti nel loro processo di apprendimento personalizzato e nello sviluppo della progressiva maturazione delle competenze. L’attività di tutoraggio è stata espletata con impegno e continuità, cercando di mantenere sempre un costante dialogo con gli studenti e le loro famiglie per garantire una comunicazione efficace tra le parti. In fase iniziale, attraverso i colloqui effettuati e la somministrazione di un questionario, è stato redatto un bilancio iniziale con la finalità di valutare le esperienze e le competenze pregresse degli alunni e avanzare proposte per la personalizzazione dei percorsi formativi. Successivamente è stata elaborata e condivisa con il consiglio di classe la bozza del Piano Formativo Individuale (P.F.I) e sono state progettate ed implementate attività per eventuali necessità di recupero e consolidamento delle competenze degli studenti con maggiori fragilità. Nel corso dell’anno scolastico il P.F.I è stato regolarmente aggiornato condividendo costantemente le informazioni con il consiglio di classe per eventuali adattamenti in modo da garantire il miglior supporto possibile agli studenti.

Durante le attività svolte in classe, sono stati forniti feedback costruttivi sugli elaborati e sui progetti assegnati nel corso delle Unità didattiche di apprendimento, aiutando gli studenti a migliorare le proprie abilità e competenze. In alcune circostanze, sono state condivise risorse aggiuntive o materiale di studio supplementare per approfondire argomenti specifici e agevolare la comprensione dei contenuti. I tutor hanno motivato gli studenti e incoraggiato a partecipare attivamente alle attività proposte nel corso delle unità didattiche interdisciplinari proposte. L’attività svolta dai tutor P.F.I ha contribuito in modo significativo al percorso formativo degli studenti, fornendo l’assistenza e l’orientamento necessario per favorire la loro crescita e il loro successo scolastico. Nel corso dell’azione di tutoraggio non sono state riscontrate particolari difficoltà. Gli alunni hanno partecipato con interesse alle attività, hanno raggiunto gli obiettivi prefissati ed acquisito le competenze previste all’interno del percorso di apprendimento pluridisciplinare progettato.

Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”
Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità

Unità didattiche di apprendimento

Durante l'anno scolastico 2023/2024 il percorso di orientamento e il progetto formativo previsto per l'alunno è stato contemplato nelle seguenti unità di apprendimento, sotto riportate, deliberate collegialmente dal consiglio di classe:

- ✓ Primo Quadrimestre - Uda n. 1 **“Diete e Stili Alimentari”**.
- ✓ Secondo Quadrimestre- Uda n.2 **“Caponata e Ratatouille”**: Gusti Semplici e Salutari.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 1

DIETE E STILI ALIMENTARI

Compito significativo e prodotti

Creazione di una brochure digitale e stesura di un menù in relazione a corretti regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Assi disciplinari

Asse dei linguaggi; Asse storico sociale; Asse scientifico tecnologico e professionale

Tempi

30 ore

Insegnamenti coinvolti

Laboratorio dei servizi enogastronomici indirizzo cucina (7h), Scienze degli alimenti (6h), DTA (5h), Inglese (2h), Francese (2h), Italiano (2h), Storia (2h), Scienze Motorie (2h), Religione (2h).

Competenze chiave per l'apprendimento permanente

Competenza alfabetico funzionale, competenza multilinguistica; competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria; competenza digitale; competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di cittadinanza; competenza imprenditoriale, competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale.

Competenze del profilo

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici tecnologici e professionali.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e lavoro.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Conoscenze/abilità legate alle competenze del profilo

ASSE DEI LINGUAGGI

Italiano

Saper cogliere la novità dell'opera nel panorama artistico letterario del tempo.

Lingua Inglese

Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e

Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”
Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità

relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, ricette)

Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sostenibilità e a specifici regimi dietetici.

Lingua francese

Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, ricette)

Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sostenibilità e a specifici regimi dietetici.

Scienze Motorie

Tipi di alimentazione in funzione della pratica sportiva

Regime alimentare equilibrato.

ASSE STORICO SOCIALE

Storia

Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali, individuarne i nessi con i contesti internazionali.

DTA

Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale

RELIGIONE

Saper individuare una dieta compatibile con i diversi periodi liturgici dell’anno.

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

Scienze dell’alimentazione

Conoscere i prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. LARN e linee guida per una sana alimentazione.

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici-Cucina

Conoscere prodotti qualitativamente ed economicamente sostenibili per l’elaborazione di Menù in relazione a corretti regimi dietetici e stili alimentari e per determinate patologie base alle richieste specifiche della clientela.

Obiettivi/competenze di base

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi Utilizzare e produrre testi multimediali.

Docenti Coinvolti

Docente di Laboratorio dei servizi Enogastronomici- Settore Cucina.

Docente di Scienza e cultura dell’alimentazione.

Docente Lettere Italiane.

Docente di lingua straniera Inglese.

Docente di lingua straniera Francese.

Docente di Scienze Motorie e sportive.

Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”
Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità

Docente di Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Docente di Storia.

Docente di Religione.

Strumenti e risorse

Materiali: libro di testo, e-book e contenuti digitali, materiale fornito dal docente, schede tecniche, tablet o smartphone, Internet. Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.

Spazi: Laboratori scolastici, aula.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 2

CAPONATA E RATATOUILLE: GUSTI SEMPLICI E SALUTARI

Periodo: Secondo Quadrimestre

Durata: 33 ore

Compito – prodotto: Realizzazione delle Caponata e della Ratatouille: due piatti alla base della prevenzione.

Competenza Focus di area di indirizzo

Il cibo, segno della socialità e della convivialità, conserva ancora, nonostante la nostra cultura sia ormai massificata e globalizzata, il valore sacrale che gli appartiene fin dall’antichità.

Riscoperta e valorizzazione del gusto come fattore di prevenzione delle malattie del benessere, in particolare delle forme tumorali.

Competenze di area generale

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Acquisire la consapevolezza di un corretto comportamento alimentare in termini di prevenzione oncologica.

Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenze europee

Competenza alfabetico funzionale; competenza multilinguistica; competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria; competenza digitale; competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di cittadinanza; competenza imprenditoriale; competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale.

Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

ASSE DEI LINGUAGGI (7 ore)

ITALIANO (1 ora)

Conoscenze: Il cibo come esperienza multisensoriale: la cucina futurista

Abilità: Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.

LINGUA INGLESE (2 ore)

Conoscenze: Stesura della ricetta della Caponata e della Ratatouille in lingua.

Abilità: Lessico specifico della microlingua relativo alla realizzazione del piatto.

LINGUA INGLESE

Conoscenze: Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza.

LINGUA FRANCESE (2 ore)

Conoscenze: Stesura della ricetta della Caponata e della Ratatouille in lingua.

Abilità: Lessico specifico della microlingua relativo alla realizzazione del piatto.

Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza.

SCIENZE MOTORIE (2 ore)

Conoscenze: Capacità lessicale funzionale e adeguata all'ambito motorio.

Abilità: Saper comunicare utilizzando un linguaggio tecnico dell'ambito professionale di appartenenza.

ASSE STORICO SOCIALE (6 ore)

STORIA (2)

Conoscenze: Dieta mediterranea, piatto mediterraneo: la caponata. La siciliana e le altre (origine, diffusione e varianti del piatto) con degustazione finale.

Abilità: Saper presentare il piatto esaltandone le caratteristiche salutari e la qualità del gusto.

DTA (2 ore)

Conoscenze: Il web-marketing.

Abilità: Saper utilizzare il web – marketing per ottimizzare le opportunità che esso consente in termini di visibilità, di comunicazione e di valorizzazione e promozione.

RELIGIONE (2 ore)

Conoscenze: Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose.

Abilità: Saper individuare gli elementi di base dei prodotti tipici regionali che nascono dalla tradizione religiosa.

ASSE MATEMATICO (2 ore)

MATEMATICA (2 ore)

Conoscenze: Corretto utilizzo del PowerPoint.

Abilità: Utilizzare il PowerPoint per rappresentare il lavoro finale

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE (18 ore)

SCIENZE DEGLI ALIMENTI (8 ore)

Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

Conoscenze: Visione di parti del film Ratatouille centrati sul gusto.

Prodotti dell'agricoltura biologica e marchi di qualità.

Valori nutrizionali della Caponata e della Ratatouille.

Abilità: Progettare attività/ iniziative atte a valorizzare le tipicità del territorio.

Cibi sani mirati alla prevenzione delle malattie tumorali.

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA (10 ore)

Conoscenze: Caponata e ratatouille a confronto

Prodotti stagionali e km0

Abilità: Realizzazione della caponata, tradizionale e rivisitata in versione salutistica

Prerequisiti

COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.

Metodologie: Lezione frontale; Attività laboratoriali; Lavoro di gruppo ed individuale; Lezione capovolta; Lezione segmentata

Risorse umane

Tutti i docenti della classe

Strumenti

Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.

Valutazione

Osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza. Prove nelle singole discipline. Relazione scritta sull'esperienza laboratoriale. La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.

Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”
Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità

6 - MODULO ORIENTAMENTO

Le Linee guide per l’orientamento, adottate con il D.M. 328 del 22/12/22, forniscono direttrici comuni affinché le attività di orientamento svolte nelle scuole siano inserite in un sistema strutturato e coordinato tale da configurarsi come un processo formativo grazie al quale ogni studente può acquisire conoscenze e competenze utili ad affrontare, in modo autonomo e responsabile, il proprio progetto di vita.

A partire dall’anno scolastico 2023/2024, le nuove linee guida prevedono lo svolgimento di moduli di orientamento formativo, di almeno 30 ore per anno scolastico, da svolgersi, nelle ultime tre classi delle scuole secondarie di secondo grado, in orario curricolare, integrando suddetti moduli con le attività di PCTO attraverso la flessibilità didattica e organizzativa prevista dall’autonomia scolastica. Il consiglio di classe della 5 i per l’anno scolastico 2023/24, in linea con le delibere collegiali, ha stabilito di sviluppare un modulo interdisciplinare dal titolo **“Direzione... il mio futuro”**, indicando le competenze da raggiungere, le attività da svolgere, il monte ore, le metodologie e i soggetti coinvolti.

Tale modulo non viene inteso come mero contenitore di nuove discipline ma è considerato parte integrante del processo di insegnamento - apprendimento e altresì strumento trasversale per aiutare gli studenti e le studentesse a fare una sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa.

“Direzione...il mio futuro”						
QUADRI DI RIFERIMENTO	COMPETENZE	ATTIVITÀ	LUOGHI	SOGGETTI COINVOLTI	• METODOLOGIE	TEMPI
Competenze Democratiche	Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali - <i>Abilità di cooperazione</i> - <i>Abilità di risoluzione dei conflitti</i>	Incontri con docenti ed ex alunni diventati imprenditori	Auditorium	Docenti Ex studenti	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata • Dibattito 	2
	Valorizzare la democrazia, la	Incontri informativi e dibattiti su tematiche	Auditorium	Esperti esterni	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata 	15
						17

Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità

	<p>giustizia, l’equità, l’uguaglianza e il primato del diritto</p> <p>- <i>Abilità di ascolto e di osservazione</i> - <i>Empatia</i> - <i>Abilità di cooperazione</i> - <i>Abilità di risoluzione dei conflitti</i> - <i>Abilità di pensiero analitico e critico</i></p>	<p>di interesse generale, sull’ attualità, sulla legalità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Giornata sui temi della giustizia minorile: visione del docufilm “Prova contraria” e dibattito • Incontro con i LIONS sulla violenza contro le donne • Attività con l’associazione “A Strummula” sull’utilizzo dei beni confiscati alla mafia <p>Visione di film</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Io capitano” • “C’è ancora domani” • “Ferrari” • “Il viaggio più lungo” documentario di Ruggero Gabbai; • Visione dell’intervista a Sami Modiano 	<p>Cinema</p>	<p>Docenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dibattito • Problem solving • Brainstorming • Didattica laboratoriale • Didattica digitale • Peer-tutoring • Flipped-classroom • Circle time • Interdisciplinarietà 		
<p>Competenze Democratiche</p>	<p>Lavorare sulle capacità comunicative</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Abilità linguistiche, comunicative e plurilingui</i> 	<p>Dibattiti su temi di interesse generale e della salute</p> <ul style="list-style-type: none"> • Progetto guadagnare salute con la LILT • Incontro informativo AVIS • Incontri di prevenzione primaria • Incontro con i referenti dell’ Asp sui disturbi del comportamento alimentare <p>Attività propedeutica su dizione fonetica e</p>	<p>Auditorium</p> <p>Scuola</p>	<p>Esperti esterni</p> <p>Docenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione dialogata • Role playing • Cooperative learning • Interdisciplinarietà • Peer-tutoring • Problem solving • Brainstorming • Storytelling • Flipped-classroom • Didattica laboratoriale • Circle time 	<p>9</p>	<p>9</p>

Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità

		postura corporea del public speaking.					
GreenComp	Conoscere la formazione superiore • <i>Pensiero esplorativo</i>	L’offerta universitaria <ul style="list-style-type: none"> • XXI^a Orientasicilia • Orientamento universitario 	Fiera del Mediterraneo Università	Docenti universitari Esperti esterni Docenti	<ul style="list-style-type: none"> • Didattica esperenziale • Didattica orientativa • Dibattito 	6	14
		Le professioni militari	Scuola	Docenti Referenti esterni	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata • Dibattito 	2	
GreenComp	Conoscere il territorio <i>- Iniziativa individuale</i>	Visite presso imprese/aziende del territorio: <ul style="list-style-type: none"> • Expocream • Centro storico di Palermo • Pastificio - Caseificio/ Carini Museo dell’acciuga	Fiere Imprese Musei	Docenti Imprenditori	<ul style="list-style-type: none"> • Didattica esperenziale • Didattica laboratoriale 	6	

Inoltre, sempre in riferimento ai macro-dettami del Decreto Ministeriale n. 328 del 22 dicembre 2022, al piano generale di orientamento formulato dal team d’Istituto, sulla base delle azioni curriculari trasversalmente svolte, dando seguito ai bisogni formativi e orientativi rappresentati dagli studenti e dalle studentesse, il consiglio di classe, ha promosso, di concerto con il docente tutor che li ha costantemente affiancati, la costituzione del **“Capolavoro dello studente”** estrinsecandolo nelle caratteristiche, negli atteggiamenti e nelle motivazioni che hanno maggiormente rappresentato i progressi, le competenze, le conoscenze e le abilità orientative raggiunte da ciascuno studente e ciascuna studentessa. Tale prodotto verrà caricato dagli studenti e dalle studentesse nell’apposita sezione **“E-Portfolio”** dedicata della Piattaforma UNICA MIM.

Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”
Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità

7 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L’ORIENTAMENTO

ESPERTO DELLA RISTORAZIONE SETTORE ENOGASTRONOMIA

Il curriculum scolastico dell’Istruzione Professionale, prevede un’area di professionalizzazione PCTO (ex “Alternanza Scuola Lavoro”): area di specializzazione volta a fornire una formazione spendibile sul territorio. L’alternanza Scuola Lavoro viene sviluppata in tre anni, nelle classi terze, quarte e quinte del corso di Tecnico dei Servizi della Ristorazione, con un monte ore complessivo di 210 ore. Lo scopo del progetto è migliorare l’efficacia didattica del percorso scolastico, fornendo agli alunni l’opportunità di inserire un’esperienza in impresa durante il proprio percorso di formazione. La finalità è quella di assicurare agli alunni, oltre alle conoscenze di base, l’acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

I risultati attesi sono relativi a due segmenti:

- il primo è orientativo per aiutare gli alunni ad acquisire una conoscenza del mondo del lavoro e delle capacità in esso richieste e nello stesso tempo per valorizzare le vocazioni e gli interessi di apprendimento personali;
- il secondo è finalizzato a fornire una maggiore opportunità di professionalizzazione con l’acquisizione di competenze di base.

Il percorso formativo è stato strutturato in moduli concernenti la somministrazione del test iniziale, attività progettuali di Istituto, tirocinio presso strutture accreditate, visite aziendali, seminari e incontri di formazione con esperti del mondo del lavoro, viaggio di istruzione e formazione e la somministrazione del test finale.

La progettazione delle attività da svolgere per il PCTO è stata così articolata:

la tabella da cui si evince l’articolazione delle attività relative al PCTO svolte dagli alunni è allegata al presente documento.

Relazione sulle attività svolte

Le ore previste di PCTO per l’area di professionalizzazione per le classi terze, quarte e quinte secondo la legge di stabilità 2019 sono 210 e costituiscono un monte ore complessivo obbligatorio per gli studenti frequentanti, che le istituzioni scolastiche ripartiscono, nella loro autonomia, tra le classi terze, quarte e quinte.

Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”
Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità

Secondo la legge di stabilità vigente, i percorsi triennali per le competenze trasversali, (210 ore complessive distribuite nel triennio post-diploma) vengono progettati in conformità ad accordi stipulati tra Istituzione Scolastica ed Enti privati, atti a favorire l’integrazione della Scuola con le realtà lavorative presenti nel Territorio. Presupposto essenziale, quindi, per la progettazione, è l’analisi dei bisogni formativi nel territorio e la correlazione dei percorsi con il Piano dell’Offerta Formativa e la specificità dei curricula delle Istituzioni scolastiche.

Il Piano dell’Offerta Formativa dell’I.I.S. “Ugo Mursia” prevede, per le classi dell’indirizzo IPSEOA, enogastronomia, stage presso aziende del settore enogastronomico, quali ristoranti, alberghi, bar e pizzerie, attraverso convenzioni con strutture, dislocate nel territorio adiacente il plesso scolastico, capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.

Attività del tutor scolastico A.S. 2021/22

Purtroppo, in questo anno scolastico, 2021/2022, come d’altronde l’A.S. precedente, la situazione pandemica e l’emergenza sanitaria covid 19, che ci ha coinvolti ha inficiato non poco, sullo svolgimento del progetto, nella parte più importante, difatti gli studenti della classe 5I, vista la chiusura quasi totale delle strutture ricettive ed enogastronomiche del territorio, hanno iniziato a scaglionarsi alternandosi a gruppi per svolgere le ore previste, nella parte pratica (Stage).

Alcuni studenti hanno partecipato ad un viaggio d’istruzione in Emilia Romagna finalizzato alla scoperta di famose aziende e strutture di altissimo livello. Molti ragazzi faranno lo stage durante il periodo estivo secondo un percorso programmato dal responsabile PCTO. Da questo si è determinato che la nostra funzione di tutor scolastico si è limitata nel preparare e stilare, nella parte prettamente didattica, il progetto; è stato previsto un percorso multidisciplinare di trenta ore svolto in classe riguardanti le principali materie di indirizzo quali: enogastronomia, lingua francese, lingua inglese, diritto e tecniche amministrative, scienze degli alimenti, scienze motorie, italiano e matematica. Tutti gli alunni sono stati invitati a partecipare agli incontri formativi in modalità telematica quali: il corso sulla sicurezza. Alcuni ragazzi come detto hanno iniziato l’attività di stage presso strutture convenzionate altri inizieranno durante la pausa estiva.

Attività del tutor scolastico A.S. 2022/2023

Nell’anno scolastico 2022/2023 Tutti i ragazzi hanno avuto modo di recuperare le ore degli anni passati intensificando lo stage presso le aziende convenzionate e partecipando anche a delle iniziative programmate dall’istituzione scolastica raggiungendo il monte ore previsto dal progetto triennale che è di 210. A completamento del progetto, i Collegi Curricolari hanno

Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

inserito un totale di 30 ore di attività pluridisciplinare

OBIETTIVI DEL PERCORSO FORMATIVO RAGGIUNTI

L'esperto della ristorazione settore cucina è dotato di conoscenze tecniche, operative ed organizzative adeguate dell'area turistico-ristorativa, caratterizzato altresì da un'approfondita conoscenza dei prodotti tipici del territorio ed è in grado di operare autonomamente o integrarsi in strutture più complesse attraverso proposte ristorative inerenti alimentazione naturale e tradizioni enogastronomiche regionali.

Obiettivi formativi:

- favorire l'acquisizione di conoscenze e strumenti relativi alle competenze richieste per sapere progettare, programmare, organizzare le attività svolte all'interno di un laboratorio di cucina;
- acquisire attraverso la relazione di insegnamento-apprendimento, atteggiamenti positivi verso la motivazione e l'autostima;
- individuare le connessioni tra orientamento e mercato del lavoro nel rispetto della cultura e delle pari opportunità formative.

FIGURA PROFESSIONALE

- acquisire competenze relative alle dimensioni: progettuali, operativa, di tutoraggio, di tutoring, e di lavoro in team.

A. Obiettivi specifici

Le competenze da acquisire sono riferibili a tre macro aree:

coinvolte

1) competenze di base: requisiti minimi per l'occupabilità e lo sviluppo professionale.

2) competenze trasversali (SOFT SKILL): abilità relative al saper mettere in

atto strategie efficaci per utilizzare al meglio le risorse possedute

coerentemente con le esigenze del compito, così individuate:

A. Diagnosticare, percepire, decifrare, interpretare, immaginare, prestare attenzione ecc.);

B. relazionarsi (riconoscere sé e l'altro, ascoltare, esprimersi, cooperare, gestire i conflitti, ecc.);

3) competenze tecnico professionali: saperi e tecniche operative proprie delle

Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità

attività relative a determinati processi lavorativi (HARD SKILL);

4) affrontare (assumere responsabilità, coinvolgersi, decidere, negoziare, gestire, prendere l’iniziativa, risolvere i problemi, ecc.).

C. Sbocchi occupazionali:

Il profilo trova ampia e facile collocazione in strutture ristorative e/o ricettive che offrono servizi di ristorazione.

Percorso di P.T.C.O. (progettazione di classe 2023-24)

Il percorso di P.C.T.O. dal titolo *“Enogastronomia-tradizioni enogastronomiche e ospitalità: cibo, memorie e sapori delle tradizioni culinarie e dell’ospitalità”*, attivato nell’a.s. 2021- 2022, sarà proseguito nel presente anno scolastico.

Lo scopo del presente progetto è migliorare l’efficacia del percorso scolastico fornendo, allo stesso tempo, maggiori opportunità di inserirsi all’interno di un contesto lavorativo del proprio settore di competenza. Inoltre allo stesso modo riveste particolare importanza la necessità di fornire agli allievi strumenti volti alla valutazione delle proprie attitudini in grado di orientare gli stessi a consapevoli scelte universitarie o professionali. Così come già individuato dal titolo del progetto, negli anni scolastici 2021/22, 2022/23 e 2023/24 per un totale di 210 ore (90 nell’anno scolastico 2021/22, 80 nell’anno scolastico 2022/23), gli alunni dovranno innanzitutto, mediante l’attività di formazione in aula, “rievocare” quelle che sono le tradizioni culinarie del nostro territorio andando ad inserirle in un contesto storico ben definito e comprendendo allo stesso tempo le motivazioni che hanno causato le eventuali evoluzioni e/o modifiche.

Il tutor designato è il prof. COSTANZO VINCENZO.

Per la classe quinta il C.d.C. delibera un monte ore annuo di *40 ore* così suddivise:

- 30 ore di stages formativi, visite aziendali, viaggi, workshop;
- 10 ore di formazione e orientamento in aula (modulo di raccordo).

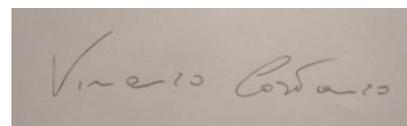
Discipline	Ore
Laboratorio dei servizi enogastronomici sett. cucina	5
Scienze e cultura degli alimenti	5

Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”
Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità

Nel corso dell’anno scolastico molti alunni hanno completato con successo il percorso di PCTO previsto per il triennio (210 ore complessive). Gli alunni della classe hanno avuto la possibilità di partecipare, oltre ai previsti stage aziendali, a diverse attività promosse dalla scuola finalizzate allo sviluppo delle competenze di settore e alla promozione e valorizzazione del territorio:

- Organizzazione Open Day
- “Orienta Sicilia 2024”
- Attività di orientamento d’istituto
- “Sagra della Vastedda” di Torretta
- Expo Cream presso Saracen Hotel
- Uscita didattica presso Pastificio Evola
- Uscita didattica presso Caseificio Giaconia
- Incontro online con lo Chef stellato Antonino Cannavacciuolo
- Lezione di “Public Speaking” con docente esperto.

Alcuni studenti, forti delle novità introdotte dal decreto Milleproroghe pubblicato all’inizio del corrente anno, hanno scelto di non effettuare lo stage aziendale previsto per il corrente anno.





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



8 - SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA

In riferimento alle simulazioni delle prove scritte dell'Esame di Stato per l'anno scolastico 2023/2024, sono state calendarizzate e svolte due prove scritte per ciascuna prova:

1. prima prova scritta d'Italiano in data 4 aprile 2024: sessione ordinaria Esami di Stato anno scolastico 2021-2022 (si rimanda al sito www.istruzione.it/esame_di_stato);
2. seconda prova scritta d'Italiano in data 9 maggio 2024: sessione ordinaria Esami di Stato anno scolastico 2022-2023 (si rimanda al sito www.istruzione.it/esame_di_stato).

La seconda prova scritta tiene conto delle discipline individuate con la C. M. n° 10 del 26 gennaio 2024 e delle indicazioni stabilite dall'O.M. n°55 del 22 marzo 2024.

1. prima prova scritta pluridisciplinare di Scienza e cultura degli alimenti – DTA - Lab. e serv. enog. settore cucina in data 3 aprile 2024;
2. seconda prova scritta pluridisciplinare di Scienza e cultura degli alimenti – DTA - Lab. e serv. enog. settore cucina in data 10 maggio 2024.





*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



**9 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA
COMMISSIONE**

1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Progettazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	Verbali consigli di classe e scrutini
6.	Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico
7.	Materiali utili

I predetti documenti sono reperibili sul sito www.iismursia.edu.it



Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”

USR
SICILIA

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità



10 - CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE



MATERIA D'INSEGNAMENTO: ITALIANO

DOCENTE: SICHERA LAURA

LIBRO DI TESTO: Paolo Di Sacco – Paola Manfredi «Scoprirai leggendo» - volumi 2,3 - Pearson

CONTENUTI

MODULO 1 - LA RICERCA DELLA FELICITA'

U.D. 1.1 Il genio di Recanati

Biografia di Giacomo Leopardi. Le idee.

Visione del film "Il giovane favoloso"

T1 "L'infinito", da Canti

U.D. 1.2 Operette morali

T2 "Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggero"

SPECCHI: UNO SGUARDO AL PRESENTE

"L'anno che verrà" di Lucio Dalla

"Sogna ragazzo sogna" di Roberto Vecchioni

T3 "Dialogo di Malambruno e Farfarello"

MODULO 2 – LETTERATURA, LAVORO E FIGURE SOCIALI

U.D.2.1 La cultura europea nell'età del Positivismo

La cultura filosofica e scientifica. Il letterato e il pubblico di massa. Realismo e Naturalismo in Francia.

T1 "L'ingresso nella miniera", da *Germinale* di Emile Zola

U.D.2.2 Le linee generali della cultura italiana

Diffusione del Positivismo in Italia. Il Verismo.

T2 "Un medico e la sua paziente", da *Giacinta* di Luigi Capuana

U.D. 2.3. Giovanni Verga

La biografia e la formazione. Il pensiero. Le tecniche narrative e l'impersonalità.

U.D. 2.4 Vita dei campi

T3 "Rosso Malpelo"

SPECCHI: UNO SGUARDO AL PRESENTE

T4 "Nuove forme di sfruttamento", di Giorgio Falco

U.D. 2.5 I Malavoglia

Trama e caratteristiche generali dell'opera.

T5 "La prefazione", Il ciclo dei Vinti

T6 "Padron 'Ntoni e 'Ntoni: due opposte concezioni di vita" (cap.XI)

U.D. 2.6 Novelle rustiche

T7 "La roba"



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità

U.D. 2.7 Mastro Don Gesualdo

T8 *“La morte di Gesualdo” (parte IV, cap.5)*

U.D. 2.8 Gabriele D’Annunzio.

Il modello dell’artista- esteta

T9 *“Il conte Andrea Sperelli”, da “Il piacere”*

MODULO 3 - L’UOMO E LA NATURA

U.D. 3.1 La cultura nell’Età del Decadentismo

Le origini del Decadentismo e Baudelaire.

T1 *“Corrispondenze” di Charles Baudelaire*

U.D. 3.2 La poesia decadente

Il Simbolismo e i poeti maledetti.

T2 *“Languore” di Paul Verlaine*

U.D. 3.3 Giovanni Pascoli

La biografia. La poetica del fanciullino. Simbolismo e sperimentalismo linguistico e stilistico.

U.D 3.4 Myricae

T3 *“Lavandare”*

T4 *“X Agosto”*

T5 *“Temporale”*

U.D. 3.5 Canti di Castelvecchio

T6 *“Nebbia”*

U.D. 3.6 Gabriele D’Annunzio

T7 *“La pioggia nel pineto”, da Alcyone*

MODULO 4 - L’IMMAGINE DELLA DONNA

U.D 4.1 Sibilla Aleramo: una scrittrice femminista

T1 *“La presa di coscienza di una donna”, da «Una donna», capp. 12-13*

Educazione civica *La parità tra i coniugi. Il diritto di famiglia oggi in Italia*

Visione del film «C’è ancora domani» di Paola Cortellesi

U.D 4.2 Giovanni Verga

T2 *“La Lupa”, da Vita dei campi*

T3 *“La morte della Longa”, da I Malavoglia*

U.D 4.3 Gabriele D’Annunzio

T4 *“L’attesa di Elena”, da “Il piacere”*

U.D. 4.4 Giovanni Pascoli

T5 *“Il gelsomino notturno”, da Canti di Castelvecchio*



MODULO 5 - LA POESIA E LE ATROCITA' DELLA GUERRA

U.D. 5.1. Il Futurismo - Filippo Tommaso Marinetti

T1 "Il bombardamento di Adrianopoli", da Zang Tumb Tumb

U.D. 5.2 Giuseppe Ungaretti

La biografia e la poetica

da L'allegria

T2 "Veglia"

T3 "Fratelli"

T4 "Sono una creatura"

T5 "Soldati"

U.D. 5.3 Salvatore Quasimodo

da Giorno dopo giorno

T6 "Alle fronde dei salici"

Educazione civica «*La guerra diffusa*», di Umberto Eco

PROGETTO FORMATIVO INDIVIDUALE (P.F.I.)

U.D.A. 1 DIETE E STILI ALIMENTARI

L'Italia dell'Ottocento fra arretratezza e sviluppo

"Il timballo di maccheroni", da Il Gattopardo di G. Tomasi di Lampedusa

U.D.A. 2 CAPONATA E RATATOUILLE: GUSTI SEMPLICI E SALUTARI

"Il cibo come esperienza multisensoriale: la cucina futurista.

MODULO 6 - L'INCOMUNICABILITÀ, LA SOLITUDINE, LA FOLLIA

U.D. 6.1 Italo Svevo

La biografia. La formazione e il pensiero.

U.D. 6.2 La Coscienza di Zeno

Caratteristiche generali dell'opera.

T1 "Il vizio del fumo" (cap.3)

T2 "La profezia di una catastrofe" (cap.8)

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno scolastico

U.D. 6.3 Luigi Pirandello

La biografia. L'umorismo. Il relativismo conoscitivo. Le maschere.

U.D. 6.4 Il fu Mattia Pascal, Uno nessuno, centomila

Lettura e commento di:

T2 "Io mi chiamo Mattia Pascal" (da Il fu Mattia Pascal)

T3 "La patente" (da Novelle per un anno)



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità*

COMPETENZE

- ✓ Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti.
- ✓ Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.
- ✓ Dimostrare consapevolezza della storicità della lingua e della letteratura operando opportuni raffronti tra opere appartenenti allo stesso genere, individuando permanenze e variazioni in epoche e contesti letterari diversi.
- ✓ Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario cogliendo gli apporti personali e il punto di vista di un autore rispetto al contesto storico – culturale in cui opera.
- ✓ Saper stabilire nessi tra la letteratura ed altre discipline o domini espressivi.
- ✓ Attualizzare i testi.
- ✓ Produrre testi chiari, coerenti e conformi alle consegne utilizzare forme di scrittura diverse, in funzione delle diverse situazioni comunicative.

ABILITA'

- ✓ Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite.
- ✓ Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria italiana ed europea.
- ✓ Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed europeo.
- ✓ Individuare il punto di vista dell'autore in rapporto ai temi affrontati.
- ✓ Contestualizzare il testo in relazione alla tradizione culturale italiana.
- ✓ Utilizzare modelli di scrittura derivati da altri testi.

CONOSCENZE

- ✓ Conoscere i movimenti letterari (quadro storico-cronologico - aspetti ideologici e culturali fondamentali - principali autori: la biografia, le principali opere, gli elementi fondamentali della poetica).
- ✓ Conoscere i generi letterari, le caratteristiche formali dei testi, le principali figure retoriche.
- ✓ Conoscere la produzione scritta (le procedure generali di stesura di un testo scritto e le tipologie della prova dell'esame di stato).

OSA CONSEGUITI

Tenuto conto dei livelli di partenza, delle peculiari potenzialità, dei modi di apprendimento, delle attitudini, dell'impegno nello studio, delle competenze formative e cognitive, e di tutti gli elementi della valutazione, gli alunni hanno raggiunto gli OSA previsti secondo i seguenti livelli:

- ✓ un primo piccolo gruppo ha raggiunto un livello soddisfacente;
- ✓ un secondo e più numeroso gruppo ha raggiunto un livello sufficiente;
- ✓ un terzo gruppo ha raggiunto gli obiettivi minimi, dimostrando incertezze soprattutto nella produzione scritta che risulta poco chiara e poco corretta dal punto di vista formale; alcuni presentano invece conoscenze lacunose o superficiali.

Carini, lì 09/05/2024

La docente
Laura Sichera



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



*Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità*

MATERIA DI INSEGNAMENTO: **STORIA**

DOCENTE: SICHERA LAURA

Libro di Testo: PAOLO DI SACCO - AGENDA STORIA – VOLL. 2,3 - SEI

CONTENUTI

MODULO 1 - I PROBLEMI DELL'ITALIA UNITA

U.D. 1.1 *Dall'Età della Restaurazione al Risorgimento.*

Goffredo Mameli: "Il Canto degli Italiani"

ED. CIVICA

Lo Statuto albertino - La Costituzione italiana

U.D. 1.2 *L'Italia nell'età della Destra storica.*

L'eredità degli Stati preunitari - Le scelte economiche e politiche della Destra storica- Il brigantaggio - La III guerra d' Indipendenza – La questione romana.

U.D. 1.3 *L'Italia nell'età della Sinistra storica.*

La Sinistra storica al potere - La politica parlamentare – La politica economica ed estera. Lo Stato forte di Crispi. – La crisi di fine secolo - L'emigrazione italiana alla fine dell'Ottocento.

ED. CIVICA

Il dramma delle rotte nel Mediterraneo. Visione del film "Io capitano".

MODULO 2 - L'EUROPA NEL SECONDO OTTOCENTO

U.D. 2.1 *La Seconda Rivoluzione industriale e il movimento operaio.*

U.D.2.2 *L'Età dell'Imperialismo.*

U.D. 2.3 *La Belle Epoque e la nuova società di massa*

Benessere e bellezza – Produrre e consumare – In massa a votare – La conquista delle donne.

MODULO 3 - UN INQUIETO INIZIO PER IL XX SECOLO

U.D.3.1 *L'Italia di Giolitti.*

L' "età giolittiana" fra mediazione e clientelismo – Uno sviluppo economico disomogeneo - Le riforme sociali e politiche – L'accordo con i cattolici - La guerra in Libia e la fine dell' «età giolittiana».

U.D.3.2 *Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914.*

Il bellicoso nazionalismo di inizio secolo – Gli effetti del nazionalismo - L'impetuosa crescita della Germania – Il pericoloso sistema di alleanze e contro-alleanze – La scintilla: Sarajevo, 28 giugno 1914.

U.D.3.3 *L'Europa nella spirale della Prima guerra mondiale.*

Dall'ultimatum alla guerra – Il confronto fra neutralisti e interventisti in Italia - L'Italia entra in guerra – Una guerra totale – L'anno della svolta militare - La conclusione del conflitto.

U.D. 3.4 *La Rivoluzione Russa*

Le difficoltà della Russia zarista – I primi passi della Russia repubblicana – La seconda fase della

Rivoluzione: i bolscevichi al potere – La guerra civile e la "dittatura del proletariato" - La NEP e la nascita dell'URSS.

U.D. 3.5 *Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente*

Il mondo dopo la guerra - La conferenza di Versailles: vincitori e vinti - I trattati di pace e la nascita della Società delle Nazioni.

U.D. 3.6 *Il difficile dopoguerra e la Repubblica di Weimar*

Il difficile ritorno alla normalità – Il dopoguerra in Italia – Finisce l'impero tedesco, inizia la Repubblica.

MODULO 4 - L'ASCESA DEI TOTALITARISMI E L'ABISSO DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE

U.D. 4.1 *Il fascismo scala il potere in Italia*

Il panorama politico in Italia dopo le elezioni del 1919 - La nascita del fascismo - La "marcia su Roma" - Il primo governo di Mussolini – Le leggi del 1921 e il "caso Matteotti".

U.D. 4.2 *Il fascismo diventa regime*

Le leggi fascistissime – L'economia sotto il fascismo: il sistema corporativo - I Patti lateranensi – L'"impero" e la razza – Consenso e dissenso.

U.D. 4.3 *L'URSS di Stalin*

Contadini e collettivizzazione - L'industrializzazione dell'URSS - Terrore e potere.

Contenuti da sviluppare entro la fine dell'anno

U.D. 4.4 *La Germania di Hitler*

Hitler e la nascita del nazionalsocialismo – L'ascesa politica del Nazismo – Il Terzo Reich

U.D. 4.5 *Cenni alla Seconda guerra mondiale*

EDUCAZIONE CIVICA

L'Italia ripudia la guerra

PROGETTO FORMATIVO INDIVIDUALE (P.F.I.)

U.D.A. 1 *DIETE E STILI ALIMENTARI*

Qualità della vita e alimentazione - La pasta come cibo di sussistenza.

U.D.A. 2 *CAPONATA E RATATOUILLE: GUSTI SEMPLICI E SALUTARI*

"La caponata: origini e varianti del piatto".

COMPETENZE

- ✓ Individuare le linee di sviluppo un fatto storico.
- ✓ Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono i fenomeni storici.
- ✓ Collegare i fatti storici ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.
- ✓ Individuare i collegamenti interdisciplinari.
- ✓ Approfondire i nessi fra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



ABILITA'

- ✓ Ricostruire i processi di trasformazione, individuando elementi di persistenza e continuità.
- ✓ Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali.
- ✓ Saper esporre in forma chiara e corretta.
- ✓ Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.
- ✓ Leggere e interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.
- ✓ Cogliere nel passato eventi, temi, problemi che costituiscono le radici del presente.

CONOSCENZE

- ✓ Conoscere gli eventi salienti del periodo storico affrontato.
- ✓ Conoscere le cause di un fatto storico e analizzare gli effetti conseguenti.
- ✓ Conoscere le fonti storiografiche.

OSA CONSEGUITI

Tenuto conto dei livelli di partenza, delle peculiari potenzialità, dei modi di apprendimento, delle attitudini, dell'impegno nello studio, delle competenze formative e cognitive, e di tutti gli elementi della valutazione, gli alunni hanno raggiunto gli OSA previsti secondo i seguenti livelli:

- ✓ un primo piccolo gruppo ha raggiunto un livello soddisfacente;
- ✓ un secondo e più numeroso gruppo ha raggiunto un livello sufficiente;
- ✓ un terzo gruppo ha raggiunto gli obiettivi minimi. alcuni presentano invece conoscenze lacunose o superficiali.

Carini, lì 09/05/2024

La docente
Laura Sichera



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



MATERIA D'INSEGNAMENTO: **FRANCESE**

PROF. TITOLARE: Cicero Angela Maria

LIBRO DI TESTO: Christine Duvallier "Gourmet enogastronomie" ELi

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2024

Modulo n.1 Le monde de la restauration

unità 1.1 : Comment promouvoir son entreprise

unità 2.1 : La restauration commerciale

unità 3.1 : La restauration collective

unità 4.1 : La gestion d'une entreprise de traiteur

unità 5.1 : Les bistrotts et les brasseries parisiens

Modulo n.2 Les nouvelles tendances de la gastronomie

unità 2.1 : Le Slow food

unità 2.2 : La nouvelle cuisine

unità 2.3: La cuisine moléculaire.

Quelques recettes de la cuisine moléculaire.

Modulo n 3 Le vin

unità 1. 3: L'histoire du vin

unità 2.3 : La France viticole

unità 2.3 : La méthode champenoise

unità 3.3 : Les trois phases de la dégustation

Modulo di Ed. civica : Cittadini attivi per uno sviluppo sostenibile

1° quadrimestre: L'organisation territoriale française . Les institutions françaises

2° quadrimestre: Les institutions européennes .La réglementation alimentaire dans l'UE

UDA PFI 1° quadrimestre: Stili e regimi alimentari

La pyramide alimentaire

Le régime méditerranéen. Le régime méditerranéen style de vie



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



Les régimes alternatifs: macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivore et fruitarien

UDA PFI 2° quadrimestre: Caponata e ratatouille: gusti semplici e salutari

Origine e storia della Caponata e della Ratatouille

Redazione delle ricette della Caponata e della Ratatouille.

Lessico specifico della microlingua relativo alla realizzazione dei due piatti

Contenuti da svolgere dopo il 15 maggio 2024

Modulo n 4: La cuisine de la francophonie

unità 1.4 : la France d'Outre mer : les DROM et les COM

unità 2 .4 : Tour gastronomique de la cuisine des Antilles françaises et du Maghreb

Competenze

- utilizzare la lingua straniera a livello A2 +/B1 del QCER per i seguenti scopi comunicativi: personali e professionali.
- comprendere le idee fondamentali di testi settoriali.
- analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento al settore professionale di indirizzo
- produrre testi di vario tipo relativi ad argomenti del settore professionale
- padroneggiare la lingua straniera per interagire in contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo
- operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale
- produrre testi multimediali
- fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della sua valorizzazione

Abilità

- Saper riconoscere le principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-professionale con un certo grado di autonomia.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

- Saper utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi scritti, orali e multimediali con un certo grado di autonomia.
 - Comprendere globalmente i messaggi e i filmati su argomenti noti di studio e di lavoro.
 - Comprendere in modo globale e analitico testi scritti di interesse generale su questioni di attualità o relativi al proprio settore di indirizzo con un certo grado di autonomia.
 - Comprendere e sostenere una conversazione con un nativo con relativa autonomia, su argomenti di settore.
 - Descrivere in modo semplice nella forma scritta e orale, processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro
 - Scrivere semplici e brevi sintesi su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo
- Trasporre in lingua italiana semplici testi scritti relativi all'ambito di indirizzo professionale

Prof.ssa Cicero Angela Maria



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



MATERIA DI INSEGNAMENTO: **INGLESE**

DOCENTE: MONTEROSSO FRANCESCA

Libro di Testo: CATERING TODAY, Trinity Whitebridge.

Competenze

- ✓ Saper distinguere le diverse tipologie di cucina.
- ✓ Saper utilizzare la terminologia settoriale relativa ad alimenti, diete e disordini alimentari.

Abilità

- ✓ Conoscere la storia di cibi e bevande.
- ✓ Conoscere gli ingredienti e le tecniche di cottura.
- ✓ Conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti inseriti nelle diete.
- ✓ Conoscere i principali effetti dei disordini alimentari.

Contenuti

1. The history of food and beverages (prehistoric times, ancient Greece, ancient Rome, the Middle Ages, the Renaissance, the 19th century).
2. Ingredients and cooking techniques (cereals, pulses, fruit and vegetables, meat, eggs, dairy products, fish, fats and oils, herbs and spices.)
3. Food today (nouvelle cuisine, fusion food and cuisine, fast food and fast food restaurants, menus).
4. Good clean and fair (slow food, GMOs, the 2030 Agenda, future foods and modern food trends).
5. Diets (healthy eating, the food pyramid, the mediterranean diet, food allergies and food intolerances).
6. Food safety (HACCP, food contamination, food preservation).

UDA PFI:

Diets and Healthy eating.

Stesura della ricetta della Caponata e della Ratatouille in lingua Inglese.

Educazione civica: Slow Food, The Mediterranean Diet, Agenda 2030.

Francesca Monterosso



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

Materia di insegnamento: **RELIGIONE CATTOLICA**

Prof.ssa Titolare: **PRESTIGIACOMO DOMENICA**

Libro di Testo Adottato: Claudio Cassinotti – Gianmario Marinoni, *"Sulla Tua Parola"*,
Ed. Marietti Scuola

COMPETENZE

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

ABILITA'

- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.
- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.
- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2024

MODULO O: RILEVAZIONE PREREQUISITI TEST D'INGRESSO E TEST FINALE.

UNITA' DIDATTICHE

U.D. n. 0.1 Test d'ingresso.

U.D. n. 0.2 Recupero prerequisiti e Valutazione Formativa.

U.D. n. 0.3 Test Finale.

U.D. n. 0.4 Visione Test Finale e Valutazione Formativa.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

MODULO I: L'AMORE.

UNITA' DIDATTICHE

- U.D. n. 1.1 "Maschio e Femmina li creò".
- U.D. n. 1.2 La sessualità: educarsi alla sessualità.
- U.D. n. 1.3 La coppia e il matrimonio.
- U.D. n. 1.4 La famiglia e l'educazione dei figli.
- U.D. n. 1.5 Paternità e maternità responsabili.
- U.D. n. 1.6 La famiglia: dialogo tra le generazioni
- U.D. n. 1.7 Unioni di fatto e convivenze.

MODULO II: LA VITA.

UNITA' DIDATTICHE

- U.D. n. 2.1 Il rispetto della vita umana.
- U.D. n. 2.2 Le opere di misericordia.
- U.D. n. 2.3 La bioetica del nascere.
- U.D. n. 2.4 Sofferenza e malattia.
- U.D. n. 2.5 La bioetica del morire.
- U.D. n. 2.6 La pena di morte: deterrente o vendetta?
- U.D. n. 2.7 Il valore del creato.
- U.D. n. 2.8 La Chiesa e la questione ambientale.
- U.D. n. 2.9 Il rapporto tra l'uomo e il mondo animale.
- U.D. n. 2.10 Etica e ambiente: uno sviluppo sostenibile.

MODULO III: UN MONDO GIUSTO.

UNITA' DIDATTICHE

- U.D. n. 3.1 Il primato della persona e i principi della società.
- U.D. n. 3.2 Il senso cristiano del lavoro.
- U.D. n. 3.3 I diritti e i doveri delle persone.
- U.D. n. 3.4 Le offese alla dignità umana: il razzismo, schiavitù e tortura.
- U.D. n. 3.5 Il senso dello Stato e il valore della politica.
- U.D. n. 3.6 La laicità dello Stato e il ruolo della religione.
- U.D. n. 3.7 La libertà educativa.
- U.D. n. 3.8 Legalità, obiezione di coscienza e giustizia penale.
- U.D. n. 3.9 Democrazie e dittature.
- U.D. n. 3.10 La Costituzione italiana e i valori cristiani.
- U.D. n. 3.11 Economia e dignità dell'uomo.
- U.D. n. 3.12 La globalizzazione: la Chiesa e la globalizzazione.
- U.D. n. 3.13 Il debito internazionale e il potere finanziario.



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



U.D. n. 3.14 Le migrazioni, il multiculturalismo e il dialogo fra i popoli.

U.D. n. 3.15 Pace e sviluppo, la pace e la guerra.

U.D. n. 3.16 La pace nel Magistero della Chiesa.

UDA ED. CIV.: "CITTADINI ATTIVI PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE".

Contenuti:

1° Quadrimestre: Lo sviluppo è sostenibile? La questione della solidarietà

2° Quadrimestre: Profit o non profit? Rete solidale cercasi.

UDA PFI

1° Quadrimestre: "DIETE E STILI ALIMENTARI".

Contenuti

"Le tradizioni alimentari nelle grandi religioni monoteiste. Cultura del cibo e integrazione culturale".

UDA PFI

2° Quadrimestre: "CAPONATA E RATATOUILLE: GUSTI SEMPLICI E SALUTARI".

Contenuti:

" I Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose".

ATTIVITA' DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO 2024

MODULO III: UN MONDO GIUSTO.

UNITA' DIDATTICHE

U.D. n. 3.17 Armi e disarmo: prospettive etiche.

U.D. n. 3.18 La violenza estrema: il terrorismo.

U.D. n. 3.19 Pace e non violenza.

U.D. n. 3.20 Le religioni del mondo unite per la pace.

Carini, lì 09/05/2024

Firma del Docente


Prof.ssa Domenica Prestigiacomo



Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



MATERIA D'INSEGNAMENTO : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE - DTA
DOCENTE: FABIO DI DIO
Libro di Testo: LIBRO UTILIZZATO: DTA - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA / VOLUME 3 CLASSE V ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA + EBOOK AUTORI: FANTOZZI M T DE LUCA C, EDITORE: LIVIANA

Abilità	Conoscenze	Unità di apprendimento
<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere e comprendere gli obblighi degli imprenditori • Saper riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'attività ristorativa • Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare • Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore • Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità • Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici 	<p>MODULO N.1 - Le leggi che regolano l'attività ristorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'avvio dell'impresa • La capacità all'esercizio dell'impresa • L'obbligo delle scritture contabili • Le norme sulla "crisi d'impresa" • La tutela della privacy • La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro • La sicurezza e l'igiene alimentare <p>MODULO N.2 - I contratti delle imprese ristorative</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il contratto ristorativo • Il contratto di catering • Il contratto di banqueting • Le norme da applicare ai contratti ristorativi • La tutela del cliente: il Codice del consumo • La responsabilità del ristoratore • Le catene ristorative <p>MODULO N.3 - La gestione della qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il sistema di qualità • Le certificazioni di qualità • I marchi • I Presìdi Slow Food 	<p>UDA 1: Elementi di legislazione delle imprese ristorative</p> <p>MODULO N.1 - Le leggi che regolano l'attività ristorativa</p> <p>MODULO N.2 - I contratti delle imprese ristorative</p> <p>MODULO N.3 - La gestione della qualità</p>



Abilità	Conoscenze	Unità di apprendimento
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le tappe che caratterizzano l'evoluzione delle forme di marketing • Distinguere micromarketing e macromarketing • Riconoscere le fasi del ciclo di vita del prodotto • Saper distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione • Saper distinguere le fasi e comporre il piano di marketing in riferimento a semplici casi aziendali • Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici 	<p>MODULO N.1 - Le funzioni del marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'evoluzione del concetto di marketing • Il marketing turistico territoriale • Il marketing strategico e operativo <p>MODULO N.2 - Il piano di marketing di un'impresa ristorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le fasi del piano di marketing • L'analisi della situazione esterna • L'analisi della situazione interna • Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto • Le strategie di marketing mix • Il controllo e la valutazione dei risultati 	<p>UDA 2 – Le politiche di vendita: il marketing</p> <p>MODULO N.1 - Le funzioni del marketing</p> <p>MODULO N.2 - Il piano di marketing di un'impresa ristorativa</p>

Abilità	Conoscenze	Unità di apprendimento
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le fasi di realizzazione di un business plan • Redigere un business plan relativo a piccole imprese ristorative con dati semplificati • Comprendere la funzione della programmazione aziendale e del controllo di gestione • Riconoscere i dati che compongono il budget economico di un'impresa ristorativa e compilare il prospetto relativo a semplici casi aziendali 	<p>MODULO N.1 - Il business plan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dall'idea imprenditoriale al business plan • Le fasi per realizzare un business plan • I preventivi di impianto • La valutazione dei dati • La fase di start up • Le start up innovative del turismo <p>MODULO N.2 - La programmazione e il controllo di gestione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le fasi della programmazione aziendale • I tempi della programmazione • Il budget • Come si costruisce il budget? • Il controllo budgetario 	<p>UDA 3 - La programmazione aziendale ed il controllo di gestione</p> <p>MODULO N.1 - Il business plan</p> <p>MODULO N.2 - La programmazione e il controllo di gestione</p>



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici 	<ul style="list-style-type: none"> • I vantaggi e i limiti del budget 	
--	--	--

MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA

(per la compilazione delle voci che si trovano all'interno del presente riquadro, si rinvia al Curricolo di Educazione civica di Istituto):
NUCLEO CONCETTUALE
 Sviluppo Sostenibile, Educazione Ambientale, Conoscenza e Tutela del Patrimonio e del Territorio

CONOSCENZE/ ARGOMENTI
 I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari; I prodotti a chilometro zero, I presidi slow food. Economia circolare e agricoltura sostenibile, Italian Sounding.
 I quadrimestre 3 ORE
 II quadrimestre 3 ORE

ABILITA'
 Riconosce la problematica dell'utilizzo razionale delle risorse naturali alla luce di uno sviluppo sostenibile, che definisce in termini di aspetti salienti e di caratteristiche decisive.
 Distinguere in modo chiaro tra il concetto di sostenibilità e di resilienza.
 Comprendere la fragilità e l'equilibrio precario che caratterizza l'ecosistema terrestre, mettendone a fuoco gli aspetti determinanti.
 Prendere coscienza del fatto che ciascuno è direttamente responsabile del degrado dell'ambiente e dell'ecosistema terrestre.

Il docente della materia

Fabio Di Dio



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

MATERIA D'INSEGNAMENTO: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: RAIMONDI LEONARDO

LIBRO DI TESTO: Fiorini; Coretti Bocchi - "PIU' MOVIMENTO" - volume unico + ebook

COMPETENZE

Le competenze definite in sede dipartimentale sono:

- avere consapevolezza della propria corporeità e della sua espressività
- avere uno stile di vita corretto dal punto di vista alimentare, igienico sanitario, fisiologico, ambientale;
- saper gestire in maniera corretta una emergenza sanitaria anche grave.

ABILITA'

- Saper eseguire movimenti in forma controllata e coordinata, rispettando i tempi di esecuzione, l'ampiezza e la precisione del movimento stesso;
- impegnarsi nell'osservare stili di vita sani, rapportarsi e collaborare in maniera costruttiva con i compagni;
- conoscenza delle regole della pallavolo e del beach volley;
- saper utilizzare un linguaggio specifico proprio della disciplina;
- stabilire collegamenti tra le scienze motorie e altre discipline;

CONTENUTI

Parte pratica

- Esercitazioni a corpo libero e con l'uso di piccoli attrezzi per il miglioramento delle capacità condizionali e delle capacità coordinative;
- esercitazioni con la palla per il miglioramento ed il consolidamento dei fondamentali della pallavolo (palleggio; bagher; servizio; schiacciata; muro);
- esercitazioni con la palla per il miglioramento ed il consolidamento dei fondamentali del basket (palleggio; passaggio; tiro; movimenti difensivi);
- esercitazione pratica di rianimazione cardio-polmonare;
- tecniche di training autogeno.

Parte teorica

- **Storia dello sport:** la cerimonia di apertura delle olimpiadi di Berlino del 1936;



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



- la gara del salto in lungo alle olimpiadi di Berlino del 1936 e storia dell'atleta statunitense Jesse Owens;
- le olimpiadi antiche in Grecia del 776 A.C. e l'accensione del fuoco Olimpico;
- il podio dei 200 metri maschili alle olimpiadi di Città del Messico del 1968;
- **Medicina dello sport:** la molecola di ATP e il ricambio energetico, sistemi anaerobico lattacido; anaerobico lattacido; aerobico;
- la contrazione muscolare.
- la sindrome della partita e della trasferta, tecniche di training autogeno.

EDUCAZIONE CIVICA

Competenze	Abilità	Contenuti
- Comprendere quali sono i vantaggi dell'attività fisica svolta in ambiente naturale e le norme fisiologiche di base dell'allenamento a carico naturale.	- Capacità di adattarsi alle mutevoli condizioni che possono verificarsi durante l'attività fisica svolta in ambiente naturale.	- I vantaggi dell'attività fisica svolta in ambiente naturale.

PROGETTO FORMATIVO INDIVIDUALE (PFI)

UDA (primo quadrimestre): l'alimentazione dello sportivo.

UDA (secondo quadrimestre): metodo finlandese per aumentare il glicogeno muscolare.

Il docente della materia

Leonardo Raimondi



Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



MATERIA DI INSEGNAMENTO: MATEMATICA

DOCENTE: FIORENZO MONTELEONE

Competenze

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi

Abilità

Saper classificare le funzioni algebriche razionali, individuarne l'insieme di esistenza, saperne calcolare i limiti, individuare i punti di discontinuità, calcolare le derivate e tracciarne il grafico

Contenuti

Richiami:

Equazioni di primo grado
Equazioni di secondo grado
Disequazioni di primo grado
Disequazioni di secondo grado
Disequazioni fratte

Funzioni reali di variabile reale:

Concetto di funzione reale di variabile reale.
Classificazione delle funzioni
Grafico di una funzione
Dominio di una funzione razionale intera e fratta.
Studio del segno di funzioni razionali e fratte
Simmetrie.

Limiti delle funzioni:

Approccio intuitivo al concetto di limite.
Definizione di limite finito di una funzione per x che tende ad un valore finito.
Definizione di limite finito di una funzione per x che tende all'infinito.
Definizione di limite infinito per x che tende ad un valore finito.
Definizione di limite infinito per x che tende all'infinito.
Limite destro e sinistro
Operazioni sui limiti.



Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità



Esempi di calcolo di limiti.

Funzioni continue:

Definizione di funzione continua.

Forme indeterminate.

Discontinuità delle funzioni.

Grafico probabile di una funzione.

Studio di funzione:

Asintoti verticali, orizzontali e obliqui.

Schema generale per lo studio di una funzione.

Derivata di una funzione:

Derivate di funzioni razionali intere.

Derivate delle funzioni elementari.

Applicazioni.

Massimi, minimi:

Definizioni di massimo e di minimo relativo.

Punti stazionari.

Ricerca dei massimi e minimi assoluti di funzioni razionali intere.

Fiorenzo Monteleone



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità



MATERIA D’INSEGNAMENTO: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA
DOCENTE: VIOLA PIETRO

LIBRO DI TESTO: Autore: Romina Baratta, Marcello Comba, Danilo Guerra, Fausto Meli, Maurizio Tallone,
Titolo: “Tecniche di cucina e Pasticceria C”, Volume C con quaderno delle competenze, Casa Editrice Alma Plan

COMPETENZE E ABILITA ’

- ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio.
- ✓ Attivare sinergie tra servizi di ospitalità -accoglienza e servizi enogastronomici.
- ✓ Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

CONTENUTI

SICUREZZA E SALUBRITA’ DEL LUOGO DI LAVORO

Il sistema HACCP

La sicurezza sui luoghi di lavoro Il primo soccorso

IL MENU

Classificazione #a prezzo fisso - a prezzo vario – concordato – programmato” La grafica, la forma, l’impaginazione



Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità



Aspetto gastronomico #criteri di composizione e abbinamento”

Aspetto tecnico #menu per tipologia ristorativa– di pasto - di clientela”

L’ORGANIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DELLA PRODUZIONE

Gli spazi in cucina

La cucina satellite di finitura

La cucina satellite di cottura e finitura

Il centro produzione pasti

La distribuzione degli alimenti (legame del freddo - il legame del caldo) I macchinari dell'area di produzione

TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEI PIATTI

I sistemi di cottura

La presentazione delle vivande

CUCINAPROFESSIONALE

La cucina innovativa: cucina rivisitata, cucina salutistica

Lo studio del piatto e l'arte della presentazione

(cucina per celiaci, il risparmio dell’acqua in enogastronomia, la cucina del riuso)

Il catering

Il banqueting e i servizi esterni

EDUCAZIONE CIVICA: “Il valore della sostenibilità”

MODULI INTERDISCIPLINARI

UDA n°1 “Diete e stili alimentari”

UDA n°2 “I prodotti tipici e di nicchia”

Pietro Viola



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità

MATERIA DI INSEGNAMENTO: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF.SSA MICHELA SANTORO

LIBRO DI TESTO: Silvano Rodato, Alimentazione oggi, Scienza e cultura dell’alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita, Seconda Edizione, Clit Editore, distribuzione esclusiva Zanichelli, libro + eBook multimediale

Competenze

- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.
- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazioni a specifiche necessità dietologiche.

Abilità

- ✓ Individuare le nuove tendenze di consumo alimentare nella società moderna.
- ✓ Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- ✓ Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- ✓ Redigere un piano HACCP.
- ✓ Calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata e formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.

Contenuti

MODULO N.1

I nutrienti

MODULO N.2

Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche:

Composizione corporea e fabbisogno energetico

LARN E Linee Guida

Alimentazione in gravidanza e allattamento

Alimentazione in età evolutiva

Alimentazione nella terza età

Dieta nello sport



**Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"**



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

MODULO N.3

Dieta in particolari condizioni patologiche:

Obesità

Malattie cardiovascolari

Diabete

Alimentazione e tumori

Disturbi del Comportamento alimentare

Allergie e intolleranze alimentari

MODULO N.4

Tipologie dietetiche:

Dieta mediterranea, vegetariana e vegana

Alimentazione nella ristorazione

MODULO N.5

Sostenibilità ambientale

Nuovi prodotti alimentari

Promozione del "Made in Italy"

MODULO N.6

Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione:

Igiene e HACCP

Contaminazioni alimentari

Malattie da contaminazione biologica

MODULI INTERDISCIPLINARI

UDA n°1 "Diete e stili alimentari"

UDA n°2 "Caponata e ratatouille: gusti semplici e salutari"

Educazione civica

Cittadini attivi per uno sviluppo sostenibile

Michela Santoro



Istituto di Istruzione Superiore

“Ugo Mursia”

USR
SICILIA



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità



11 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE



Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

**11.1 – GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pp)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1 (Max.20 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic.	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/20
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORE 2 (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic.	Medioc.	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 2 _____/15
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	
Correttezza grammaticale (ortomorfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2	
INDICATORE 3 (Max.25 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic.	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 3 _____/25
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 p)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic.	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/40
(Max.15p) Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad es., indicazioni di massima circa la lunghezza del testo o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	15	14	13	12	11	8	7	6	4	
(Max.10 pp.) Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
(Max.7 pp.) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	7	6	5	4	3	3	2	1	1	
(Max.8 pp.) Interpretazione corretta e articolata del testo	8	7	6	5	4	4	3	2	1	

**I punteggi con valutazione finale pari o superiori a 0.50 verranno arrotondati per eccesso

** In linea con il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: _____/100 CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: _____/20

CONVERSIONE IN VENTESIMI CON ARROTONDAMENTO: _____/20

PUNTEGGIO FINALE: _____/20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE _____



Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

**11.1 – GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pp)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1 (Max.20 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/20
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORE 2 (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 2 _____/15
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	
Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2	
INDICATORE 3 (Max.25 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 3 _____/25
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/40
(Max.15 pp) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	15	14	12	11	9	8	7	6	4	
(Max.15 pp) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	15	13	12	10	9	7	5	3	2	
(Max.10 pp.) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	10	9	8	7	6	5	4	3	2	

**I punteggi con valutazione finale pari o superiori a 0.50 verranno arrotondati per eccesso

** In linea con il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: _____/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: _____/20

CONVERSIONE IN VENTESIMI CON ARROTONDAMENTO: _____/20

PUNTEGGIO FINALE: _____/20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE _____



Istituto di Istruzione Superiore
“ Ugo Mursia ”



USR
SICILIA

Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

11.1 – GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA C- RIFLESSIONE CRITICA ESPOSITIVA-ARGOM.SU TEMATICHE ATTUALITA'

CANDIDATO _____ **CLASSE** _____ **DATA** _____

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pp)	LIVELLI									Punteggio alunno	
	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.		
INDICATORE 1 (Max.20p)											INDICATORE 1 _____/20
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2		
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2		
INDICATORE 2 (Max.15 pp)											INDICATORE 2 _____/15
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2		
Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2		
INDICATORE 3 (Max.25 pp)											INDICATORE 3 _____/25
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2		
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2		
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX 40 pp)	LIVELLI									Punteggio alunno	
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.		
(Max.15 pp) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	15	14	12	11	9	8	7	6	4	INDICATORE 1 _____/40	
(Max.15 pp) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15	13	12	10	9	7	5	3	2		
(Max.10pp.) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	9	8	7	6	5	4	3	2		

***I punteggi con valutazione finale pari o superiori a 0.50 verranno arrotondati per eccesso

** In linea con il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato *il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).*

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: _____/100 **CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO:** _____/20

CONVERSIONE IN VENTESIMI CON ARROTONDAMENTO: _____/20 **PUNTEGGIO FINALE:** _____/20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE _____

11.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Candidato..... **Classe****Data**

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
<i>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	0.50	_____/3
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze	2.50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
<i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</i>	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	_____/6
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
<i>Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e</i>	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	_____/8
	II	Utilizza le competenze tecnico – professionali in maniera limitata, operando in modo stentato e / o con difficoltà gravi / lievi collegamenti concettuali e operativi	2.50 - 4	



Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

<i>nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</i>	III	Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5 – 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5.50 – 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7.50 – 8	
<i>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</i>	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	_____/3
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
	Punteggio totale della prova			

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE _____



*Istituto di Istruzione Superiore
“ Ugo Mursia ”*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

12- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE



12.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE (Allegato A O.M. del 22/03/2024)

Candidato..... Classe Data.....

Table with 5 columns: Indicatori, Livelli, Descrittori, Puntii, Punteggio. Rows include categories like 'Acquisizione dei contenuti', 'Capacità di utilizzare le conoscenze', 'Capacità di argomentare', 'Padronanza lessicale', and 'Capacità di comprensione della realtà'.

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE _____



*Istituto di Istruzione Superiore
"Ugo Mursia"*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità



13. FIRME DEI COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5I			
N°	DOCENTE	MATERIA	FIRMA
1	CHIARENZA ADRIANA ANTONIA	SOSTEGNO	
2	CICERO ANGELA MARIA	LINGUA FRANCESE	
3	COSTANZO VINCENZO	SOSTEGNO	
4	DI DIO FABIO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
5	MONTELEONE FIORENZO	MATEMATICA	
6	MONTEROSSO FRANCESCA	LINGUA INGLESE	
7	PRESTIGIACOMO DOMENICA	RELIGIONE CATTOLICA	
8	RAIMONDI LEONARDO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
9	RISO NAPOLEONE	MAIRC	
10	SANTORO MICHELA	SCIENZE ALIMENTAZIONE	
11	SICHERA LAURA	ITALIANO E STORIA	
12	VIOLA PIETRO	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	



*Istituto di Istruzione Superiore
“ Ugo Mursia ”*



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

14. ELENCO ALLEGATI

- **Elenco alunni;**
- **Quadro sinottico crediti scolastici 3° e 4° anno;**
- **Tabella monitoraggio attività PCTO**
- **Simulate della seconda prova**
- **Firme Componenti il Consiglio di classe.**



Istituto di Istruzione Superiore

“ Ugo Mursia ”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

